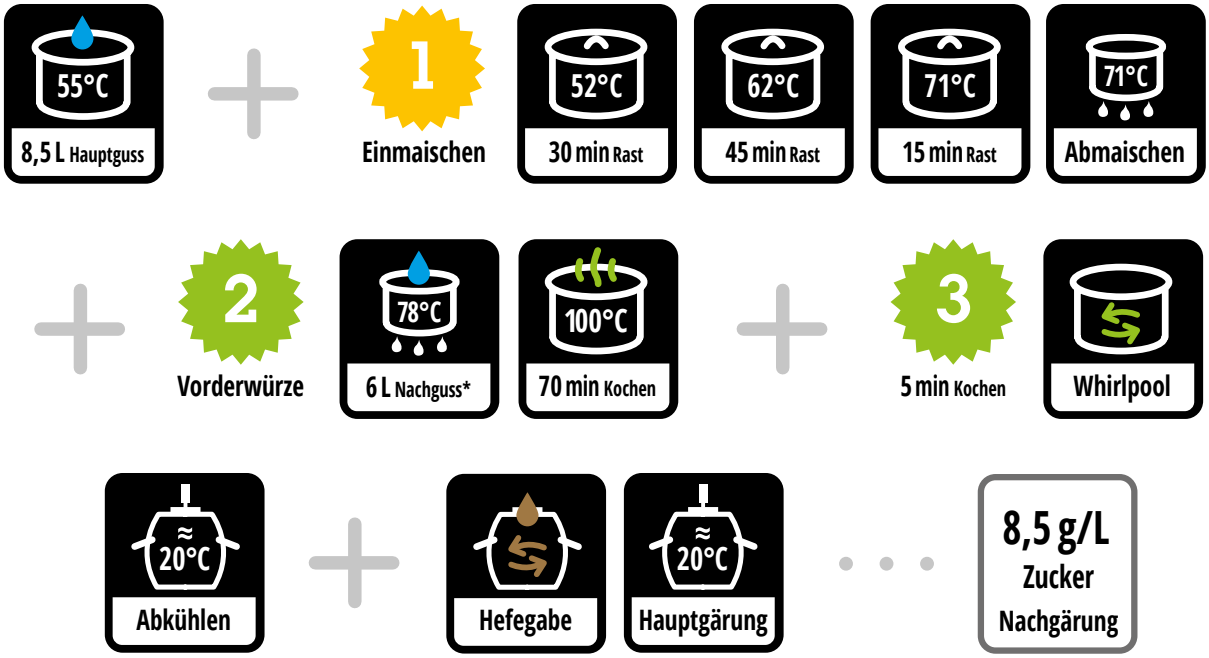
BECKMANNS BRAUMISCHUNG

#10 Belgisch Wit

10 L · 4 % vol · obergärig · Witbier



ECKDATEN

Ziel-Stammwürze: 12 °P
Bittereinheiten: 14 IBU
Bierfarbe: Hell (6 EBC)
Optimale Gärtemperatur: 18-24 °C
Karbonisierung: 6 g CO_2 pro l
Zuckermenge zur Nachgärung: 8,5 g/l
Reifung: 4 Wochen
Trinktemperatur: 6 °C

Besonderheiten & Tipps

- Braumischung mit Vorderwürzehopfung! In den Würze-Kochtopf wird vor Läuterbeginn die Hopfengabe 2 vorgelegt.

Malzrohranlagen

- Braumeister 10 L: 11 L Hauptguss, 2 L Nachguss
- Grainfather G30 mit 10 L Micro Pipework: 9,5 L Hauptguss, 6 L Nachguss (Nachguss wurde um ca. 1,5 L nach unten korrigiert)
- bei anderen Anlagen (Klarstein, Brewmonk, etc) Berechnungen des Herstellers verwenden!

Auf der Artikelseite findest du alle Infos und Downloads zu dieser Braumischung: www.braumischung.de/10

Nachschub, andere Sorten und auch Einzelzutaten findest du auf
braumischung.de